



**Министерство образования, науки и молодежи
Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»**



УТВЕРЖДЕНО
Заведующий АФ ГБПОУ РК «РКИГ»
_____ А.Р. Балабанова
Приказ № ___ от _____ 2022 г.

**ПАСПОРТ
КАБИНЕТА № 5
«ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА»
«ТОРГОВО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ»**

Заведующий кабинетом
преподаватель высшей категории Т.Ю. Дубова

г. Алушта, 2022

Содержание

	стр.
1. Общие сведения о кабинете	3
2. Перечень дисциплин, закрепленных за кабинетом	4
3. Технические параметры кабинета	5
4. Охрана труда и пожарная безопасность	6
5. Нормативно-правовая база	10
6. Описание оборудования кабинета	11
7. План работы кабинета	12
8. Учебно-методическая документация	15
9. Перечень методических рекомендаций к выполнению практических занятий и самостоятельной работы студентов	18
10. Фонды оценочных средств	20
11. Учебная и учебно-методическая литература	22
12. Средства обучения кабинета	24
13. Наглядные пособия	24
14. Фотографии кабинета	25
15. Таблица внесения изменений в паспорт	26

1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О КАБИНЕТЕ

Цели работы кабинета:

- обеспечение эффективного уровня преподавания дисциплин по направлению специальностей 43.00.00. Сервис и туризм посредством применения современных форм и методов проведения занятий с использованием материально-технической базы кабинета;
- проведение теоретических уроков;
- организация тематических внеурочных занятий, лекций, бесед;
- просмотр кинофильмов, видеоуроков;
- пропаганда безопасного образа жизни.

Основные задачи:

- оснастить кабинет в соответствии с современными требованиями (требованиями перечней минимального оснащения кабинетов, согласно реализации Федерального образовательного стандарта среднего профессионального образования в пределах ППСЗ, в том числе с учетом получаемой специальности СПО);
- совершенствовать научно-методической, дидактической и материально-технической базы кабинета;
- обеспечить условия реализации подготовки специалистов среднего звена, в том числе с учетом получаемой специальности СПО;
- развивать творческие способности обучающихся.

Кабинет оснащен в полном объеме необходимым оборудованием, инвентарем. Отвечает требованиям СанПин 2.4.3.1186 – 03 и правилам охраны труда, электробезопасности, пожарной безопасности.

2. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН, ПРЕПОДАВАЕМЫХ В КАБИНЕТЕ

В кабинете осуществляется обучение по следующим направлениям, специальностям и профессиям:

Код, название укрупненной группы профессий / специальностей	Специальность	Дисциплина, МДК
43.00.00 Сервис и туризм	43.01.09. Повар, кондитер 38.01.02. Продавец, контролер-кассир	ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места
		МДК.01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
		МДК.02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
		МДК.03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
		МДК.04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
		МДК.05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
		МДК.03.01. Эксплуатация контрольно-кассовых аппаратов

3. ТЕХНИЧЕСКИЕ ПАРАМЕТРЫ КАБИНЕТА

Порядковый номер кабинета – 1, этаж – 2.

Размеры помещения: общая площадь – 41,30 м², высота потолков – 3,5 м, общий объем – 126,00 м³.

Освещение:

Естественное – 3 окна, в том числе:

- 1 окно размером 2,00 м х 2,60 м

- 2 окна размером 2,00 м х 2,00 м

Искусственное – 450 Лк

Отопление – централизованное. Все окна остеклены и утеплены в зимний период.

Вентиляция: естественная.

Электрооборудование – заземлено, подведено напряжение 220 В.

Мебель укомплектована в полном объеме, расставлена согласно учебной зоны.

Кабинет расположен по адресу: ул. Ялтинская, д. 19.

Режим работы кабинета соответствует расписанию занятий и внутреннему распорядку колледжа.



**Министерство образования, науки и молодежи
Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»**



СОГЛАСОВАНО
Председатель
профсоюзного бюро
_____ Л. И. Горчакова

УТВЕРЖДЕНО
Заведующим АФ ГБПОУ РК РКИГ
_____ А.Р. Балабанова
«_____» _____ 2022г

**ИНСТРУКЦИЯ
ПО ОХРАНЕ ТРУДА И ПОЖАРНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ
для обучающихся в кабинете № 5
«Техническое оснащение и организация рабочего места»
«Торгово-техническое оборудование»**

г. Алушта

1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА И ПОЖАРНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ

1.1. Инструкция разработана в соответствии с:

- Федеральным законом № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», ст. 41;

- Федеральным законом Российской Федерации от 21 ноября 2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;

- Федеральным законом «О пожарной безопасности» от 21.12.1994 № 69-ФЗ;

- приказом Минобразования РФ от 15.01.2002 № 76 «О создании безопасных условий жизнедеятельности обучающихся в образовательных учреждениях»;

- приказом Минобразования РФ от 07.08.2000 № 2414;

- письмом Минобразования РФ от 12.07.2000 № 22 - Сб.788 «О принятии дополнительных мер по предотвращению несчастных случаев с обучающимися и работниками образовательных учреждений».

1.2. Требования настоящей инструкции являются обязательными для исполнения студентами во время учебно-воспитательного процесса в кабинетах гуманитарных и социально-экономических дисциплин.

1.3. Обучающиеся должны соблюдать правила, установленные требованиями условий охраны труда.

1.4. Обучающимся запрещается проносить в помещения любые вещества, предметы, воздействие которых может отрицательно сказаться на здоровье обучающихся и сотрудников колледжа.

1.5. Обучающиеся должны информировать преподавателя и классного руководителя группы обо всех недостатках в обеспечении образовательного процесса, влияющих отрицательно на их здоровье, а также повышающих вероятность аварийной ситуации.

1.6. Обучающиеся могут вносить предложения по улучшению и оздоровлению условий проведения учебно-воспитательного процесса.

1.7. В процессе обучения и работы обучающиеся должны соблюдать правила личной гигиены, содержать в чистоте свое учебное и рабочее место.

1.8. Обучающиеся должны быть ознакомлены с настоящей инструкцией под роспись в листе ознакомления (Приложение 1).

2. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ПЕРЕД НАЧАЛОМ ЗАНЯТИЙ

2.1. Осмотрите свое учебное и рабочее место:

- стол и стул должны быть исправными, устойчивыми и надежными;

- на столах не должно быть посторонних предметов, не имеющих отношение к предмету занятия;

- пол в кабинете должен быть без щелей, выбоин, гвоздей, сухим, нескользким;

- проход вокруг учебного и рабочего места должен быть свободным, о загромождении доложите преподавателю.

2.2. Обо всех неисправностях, нарушениях, неполадках доложите преподавателю и не приступайте к занятию до полного их устранения.

3. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ВО ВРЕМЯ ЗАНЯТИЙ

3.1. Во время занятий в кабинете обучающимися должна выполняться только та работа, которая предусмотрена расписанием и планом занятий.

3.2. Обучающимся запрещается выполнять в кабинете любые, не связанные с образовательным процессом, виды механического или химического воздействия на свое рабочее место во время занятий.

3.3. Если обучающийся во время занятий внезапно почувствовал себя нездоровым (головокружение, обморок, кровотечение из носа и др.), он обязан незамедлительно обратиться за помощью непосредственно к преподавателю для принятия экстренных мер.

3.4. При внезапном ухудшении здоровья обучающегося преподаватель, мастер обязан принять безотлагательные меры по оказанию первой медицинской помощи, вызову скорой медицинской помощи и информированию администрации колледжа.

4. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

4.1. При любых признаках предаварийной ситуации (запах жженой изоляции, дым, необычные характерные шумы и запахи и др.) обучающийся должен незамедлительно проинформировать об этом преподавателя.

4.2. Действовать в аварийной ситуации обучающиеся должны исключительно по указаниям преподавателя с обязательным соблюдением мер личной безопасности.

4.3. При пожаре не теряться, не создавать панику, принять меры по ликвидации пожара, спасению обучающихся и имущества согласно планам эвакуации.

4.4. Сообщить руководству колледжа о возникновении пожара, вызвать пожарную охрану по телефону 101.

5. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА ПО ОКОНЧАНИИ ЗАНЯТИЙ

5.1. Приведите в порядок свое учебное и рабочее место. Уберите принадлежности и наглядные пособия в отведенные места их хранения.

5.2. Сообщите преподавателю обо всех неисправностях и недостатках, обнаруженных во время занятий.

Инструкцию разработал
Ведущий специалист по безопасности

С.Н. Черников

ЛИСТ ОЗНАКОМЛЕНИЯ (образец)

обучающихся с инструкцией по охране труда и пожарной безопасности
во время учебно-воспитательного процесса в кабинете гуманитарных
и социально-экономических дисциплин

Инструкцию изучил и обязуюсь выполнять:

№ п/п	Ф.И.О. обучающегося	Группа	Дата	Подпись
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
6.				
7.				
8.				
9.				
10.				
11.				
12.				
13.				
14.				
15.				
16.				
17.				
18.				
19.				
20.				
21.				
22.				
23.				
24.				
25.				

5. НОРМАТИВНО-ПРАВОВАЯ БАЗА

Нормативно-правовой основой разработки паспорта кабинета № 5 «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Торгово-техническое оборудование», является:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ (ред. от 30.12.2021) «Об образовании в Российской Федерации» (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2022 г.);
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013 № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями и дополнениями от 28 августа 2020 г.);
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 07.05.2014 № 469 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.05 Флористика» (с изменениями и дополнениями от 13 июля 2021 г.);
- Письмо Министерства и науки Российской Федерации от 17.03.2015 № 06-259 «О направлении доработанных рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569 (ред. от 17.12.2020) "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер" (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 N 44898)
 - Учебные планы ГБПОУ РК «РКИГ» по профессии:
43.01.09. Повар, кондитер.
 - СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (с изменениями на 22 мая 2019 года)
 - Локальные нормативные акты колледжа.

6. ОПИСЬ ОБОРУДОВАНИЯ КАБИНЕТА

Название оборудования, инвентаря	Кол-во	Примечание
Аудиторная доска	3	
Витрина	1	
Телевизор чёрный PHILIPS 43	1	4101340000000162
Плакаты по МДК.01.-04.	83	Переносные
Рециркулятор	1	Настенный 100 куб.м.
Кабель		HDMI
Компьютер	1	1013400000000033
Кронштейн	1	Holder LCDS5010 до 45кг
Монитор	1	Samsung
Системный блок	1	
Тумба под шкаф	3	
Полка с тумбой	4	
Полка ДСП	1	1013600000000209
Секция приставная с вешалкой	1	Счёт 21
Стенд «Классный уголок»	1	Постоянная экспозиция
Стенд «Охрана труда»	1	Постоянная экспозиция
Стул преподавателя	1	Мягкий
Стулья ученические	32	С металлическими ножками
Стол преподавателя	1	11361777
Стол ученический	16	Столешница ДСП
Кафедра	1	
Стол компьютерный	1	1013600000000246
Тумба д/ шкафа со стеклом	3	Систематическое пополнение
Шкаф	3	1013600000000397 1013600000000398 1013600000000399
Шкаф для одежды	1	1013600000000262



**Министерство образования, науки и молодежи
Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»**



УТВЕРЖДЕНО
Заведующим АФ ГБПОУ РК РКИГ
_____ А.Р. Балабанова
« ____ » _____ 2022г

**ПЛАН РАБОТЫ КАБИНЕТА № 5
«ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА»
«ТОРГОВО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ»**

на 2022–2023 учебный год

Заведующий кабинетом
преподаватель высшей категории
Т.Ю. Дубова

Рассмотрено на заседании ЦМК
общепрофессиональных _____ и
профессиональных дисциплин
Протокол №__ от «__» _____ 20__г.
Председатель
_____ Т.Ю. Дубова

г. Алушта

№ п/п	Мероприятия	Дата проведения	Ответственный
I. Организационные мероприятия			
1.	Подготовить кабинет к началу учебного года	Август	Дубова Т.Ю.
2.	Продолжить работу по оформлению кабинета	В течение года	Дубова Т.Ю.
3.	Составить план работы кабинета на 2022-2023 учебный год	Сентябрь	Дубова Т.Ю.
4.	Переоформить паспорт кабинета	Сентябрь	Дубова Т.Ю.
5.	Провести с обучающимися беседу о правилах поведения в кабинете, бережному отношению к оборудованию кабинета	Сентябрь	Дубова Т.Ю.
6.	Организовать и контролировать ежедневные и генеральные уборки кабинета	В течение года	Дубова Т.Ю.
7.	Составить график проведения консультаций и дополнительных занятий по дисциплинам	Сентябрь	Дубова Т.Ю.
8.	Систематически обновлять стенд «Готовимся к итоговой аттестации» материалами по тематическим, семестровым, итоговым аттестациям	В течение года	Дубова Т.Ю.
II. Профессионально-теоретическая подготовка			
9.	Обеспечить в кабинете проведение групповых и индивидуальных консультаций по дисциплинам	Согласно расписанию	Дубова Т.Ю.
10.	Организовать в кабинете групповые дополнительные занятия по изучаемым дисциплинам	В течение года	Дубова Т.Ю.
11.	Обеспечить обучающихся раздаточным материалом, учебными пособиями	В течение года	Дубова Т.Ю.
12.	Организовать в группах: написание рефератов, создание презентаций, проведение тематических аттестаций	В течение года	Дубова Т.Ю.
13.	Организовать выставку лучших рефератов, презентаций	В течение года	Дубова Т.Ю.
14.	Пополнять комплексно-методическое обеспечением преподаваемых дисциплин	В течение года	Дубова Т.Ю.
15.	Оказывать помощь обучающимся в подготовке к участию в студенческих научно-практических конференциях	В течение года	Дубова Т.Ю.
16.	Продолжить работу по использованию на занятиях инновационных педагогических и интерактивных технологий	В течение года	Дубова Т.Ю.
17.	Оказывать помощь обучающимся в подготовке к участию в мероприятиях месячника специальных дисциплин	Февраль	Дубова Т.Ю.

III. Воспитательная работа			
18.	Оказывать помощь обучающимся в подготовке и участии в классных часах	В течение года	Дубова Т.Ю.
19.	Принять участие в общеколледжном родительском собрании	Сентябрь	Дубова Т.Ю.
20.	Оказывать помощь обучающимся в принятии активного участия в профориентационных мероприятиях	В течение года	Дубова Т.Ю.
IV. Формирование здорового образа жизни			
21.	Пропагандировать здоровый образ жизни, экологическую культуру	В течение года	Дубова Т.Ю.
22.	Включить в лекции и внеклассные мероприятия вопросы по формированию здорового образа жизни	В течение года	Дубова Т.Ю.
23.	Ознакомить обучающихся с инструкциями «Охрана труда», «Пожарная безопасность», «Чрезвычайная ситуация»	Постоянно	Дубова Т.Ю.
24.	Проводить беседы с целью выработки гигиенических навыков у обучающихся о: - мерах профилактики вирусных заболеваний; - режиме питания; - культуре питания; - вреде курения, алкоголя и наркотиков	В течение года	Дубова Т.Ю.
V. Повышение педагогического мастерства			
25.	Обзор периодических изданий, нормативно-правовых актов по истории и праву	Постоянно	Дубова Т.Ю.
26.	Участие в семинарах, заседаниях круглых столов, совещаниях, конференциях, направленных на повышение педагогического мастерства	Постоянно	Дубова Т.Ю.
27.	Посещать уроки преподавателей колледжа для обмена педагогическим опытом	По плану	Дубова Т.Ю.
28.	Принимать активное участие в работе педагогического и методического советов, заседаний цикловых методических комиссий, жюри республиканских конкурсов, региональной предметной комиссии ЕГЭ по истории	В течение года	Дубова Т.Ю.
29.	Систематически изучать нормативно-правовую документацию	В течение года	Дубова Т.Ю.
30.	Выступать на педагогических чтениях, научно-практических конференциях	В течение года	Дубова Т.Ю.

Зав. кабинетом

Инструкцию разработал

Ведущий специалист по безопасности

Т.Ю. Дубова

С.Н. Черников

8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ

№ п/п	Наименование документа	Кем составлен и утвержден, протокол и дата утверждения
1.	Учебно-методический комплекс по дисциплине ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места, разработан на основе Федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования: по профессии 43.01.09. Повар, кондитер	Преподаватель Дубова Т.Ю. председатель ЦМК общепрофессиональных и профессиональных дисциплин Дубова Т.Ю. протокол № 1 от 31.08.2022 г.
2.	Учебно-методический комплекс по МДК.01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов, разработан на основе Федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования: по профессии 43.01.09. Повар, кондитер	Преподаватель Дубова Т.Ю., председатель ЦМК общепрофессиональных и профессиональных дисциплин Дубова Т.Ю. протокол № 1 от 31.08.2022 г.
3.	Учебно-методический комплекс по МДК.02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, разработан на основе Федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования: по профессии 43.01.09. Повар, кондитер	Преподаватель высшей категории Дубова Т.Ю., председатель ЦМК общепрофессиональных и профессиональных дисциплин Дубова Т.Ю. протокол № 1 от 31.08.2022 г.
4.	Учебно-методический комплекс по МДК.03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, разработан на основе Федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования: по профессии 43.01.09. Повар, кондитер	Преподаватель высшей категории Дубова Т.Ю., председатель ЦМК общепрофессиональных и профессиональных дисциплин Дубова Т.Ю. протокол № 1 от 31.08.2022 г.
5.	Учебно-методический комплекс по МДК.04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, разработан на основе Федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования: по	Преподаватель высшей категории Крамар С.И., председатель ЦМК общепрофессиональных и профессиональных дисциплин Дубова Т.Ю. протокол № 1 от 31.08.2022 г.

	профессии 43.01.09. Повар, кондитер	
6.	Учебно-методический комплекс по МДК.05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, разработан на основе Федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования: по профессии 43.01.09. Повар, кондитер	Преподаватель высшей категории Крамар С.И., председатель ЦМК общепрофессиональных и профессиональных дисциплин Дубова Т.Ю. протокол № 1 от 31.08.2022 г.
7.	Учебно-методический комплекс по МДК.03.01. Эксплуатация контрольно-кассовой техники, разработан на основе Федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования: по профессии 38.01.02. Продавец, контролёр-кассир	Преподаватель высшей категории Туровская М.Н., председатель ЦМК общепрофессиональных и профессиональных дисциплин Дубова Т.Ю. протокол № 1 от 31.08.2022 г.
8.	Программа по дисциплине ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места, разработан на основе Федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования: по профессии 43.01.09. Повар, кондитер	Преподаватель высшей категории Дубова Т.Ю. председатель ЦМК общепрофессиональных и профессиональных дисциплин Дубова Т.Ю. протокол № 1 от 31.08.2022 г.
9.	Программа по МДК.01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов, разработан на основе Федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования: по профессии 43.01.09. Повар, кондитер	Преподаватель высшей категории Дубова Т.Ю., председатель ЦМК общепрофессиональных и профессиональных дисциплин Дубова Т.Ю. протокол № 1 от 31.08.2022 г.
10.	Программа по МДК.02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, разработан на основе Федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования: по профессии 43.01.09. Повар, кондитер	Преподаватель высшей категории Дубова Т.Ю., председатель ЦМК общепрофессиональных и профессиональных дисциплин Дубова Т.Ю. протокол № 1 от 31.08.2022 г.
11.	Программа по МДК.03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок,	Преподаватель высшей категории Дубова Т.Ю., председатель ЦМК общепрофессиональных и

	разработан на основе Федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования: по профессии 43.01.09. Повар, кондитер	профессиональных дисциплин Дубова Т.Ю. протокол № 1 от 31.08.2022 г.
12.	Программа по МДК.04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, разработан на основе Федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования: по профессии 43.01.09. Повар, кондитер	Преподаватель высшей категории Крамар С.И., председатель ЦМК общепрофессиональных и профессиональных дисциплин Дубова Т.Ю. протокол № 1 от 31.08.2022 г.
13.	Программа по МДК.05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, разработан на основе Федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования: по профессии 43.01.09. Повар, кондитер	Преподаватель высшей категории Крамар С.И., председатель ЦМК общепрофессиональных и профессиональных дисциплин Дубова Т.Ю. протокол № 1 от 31.08.2022г.
14.	Программа по МДК.03.01. Эксплуатация контрольно-кассовой техники, разработан на основе Федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования: по профессии 38.01.02. Продавец, контролёр-кассир	Преподаватель высшей категории Туровская М.Н., председатель ЦМК общепрофессиональных и профессиональных дисциплин Дубова Т.Ю. протокол № 1 от 31.08.2022 г.

9. ПЕРЕЧЕНЬ МЕТОДИЧЕСКИХ РЕКОМЕНДАЦИЙ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ И САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

№ п/п	Наименование документа	Год утверждения, кем составлен, утвержден
1.	Методические рекомендации к выполнению практических занятий по дисциплине ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места, разработан на основе Федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования: по профессии 43.01.09. Повар, кондитер	Преподаватель первой категории Дубова Т.Ю., председатель ЦМК общепрофессиональных и профессиональных дисциплин Дубова Т.Ю. протокол № 1 от 31.08.2022г.
2.	Методические рекомендации к выполнению практических занятий по МДК.01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов, разработан на основе Федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования: по профессии 43.01.09. Повар, кондитер	Преподаватель первой категории Дубова Т.Ю., председатель ЦМК общепрофессиональных и профессиональных дисциплин Дубова Т.Ю. протокол № 1 от 31.08.2022 г.
3.	Методические рекомендации к выполнению практических занятий по МДК.02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, разработан на основе Федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования: по профессии 43.01.09. Повар, кондитер	Преподаватель первой категории Дубова Т.Ю., председатель ЦМК общепрофессиональных и профессиональных дисциплин Дубова Т.Ю. протокол № 1 от 31.08.2022 г.
4.	Методические рекомендации к выполнению практических занятий по МДК.03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, разработан на основе Федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования: по профессии 43.01.09. Повар, кондитер	Преподаватель первой категории Дубова Т.Ю., председатель ЦМК общепрофессиональных и профессиональных дисциплин Дубова Т.Ю. протокол № 1 от 31.08.2022 г.
5.	Методические рекомендации к выполнению практических занятий по МДК.04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, разработан на	Преподаватель высшей категории Крамар С.И., председатель ЦМК общепрофессиональных и профессиональных

	основе Федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования: по профессии 43.01.09. Повар, кондитер	дисциплин Дубова Т.Ю. протокол № 1 от 31.08.2022 г.
6.	Методические рекомендации к выполнению практических занятий по МДК.05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, разработан на основе Федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования: по профессии 43.01.09. Повар, кондитер	Преподаватель высшей категории Крамар С.И., председатель ЦМК общепрофессиональных и профессиональных дисциплин Дубова Т.Ю. протокол № 1 от 31.08.2022г.
7.	Методические рекомендации к выполнению практических занятий по МДК.03.01. Эксплуатация контрольно-кассовой техники разработан на основе Федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования: по профессии 38.01.02. Продавец, контролёр-кассир	Преподаватель высшей категории Туровская М.Н., председатель ЦМК общепрофессиональных и профессиональных дисциплин Дубова Т.Ю. протокол № 1 от 31.08.2022 г.

10. ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

№ п/п	Наименование документа	Год утверждения, кем составлен, утвержден
1.	Типовые задания для освоения дисциплины ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места по профессии 43.01.09. Повар, кондитер	Преподаватель высшей категории Дубова Т.Ю. председатель ЦМК общепрофессиональных и профессиональных дисциплин Дубова Т.Ю. протокол № 1 от 31.08.2022 г.
2.	Типовые задания для освоения МДК.01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов, разработан на основе Федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования: по профессии 43.01.09. Повар, кондитер	Преподаватель высшей категории Дубова Т.Ю., председатель ЦМК общепрофессиональных и профессиональных дисциплин Дубова Т.Ю. протокол № 1 от 31.08.2022 г.
3.	Типовые задания для освоения МДК.02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, разработан на основе Федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования: по профессии 43.01.09. Повар, кондитер	Преподаватель высшей категории Дубова Т.Ю., председатель ЦМК общепрофессиональных и профессиональных дисциплин Дубова Т.Ю. протокол № 1 от 31.08.2022 г.
4.	Типовые задания для освоения МДК.03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, разработан на основе Федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования: по профессии 43.01.09. Повар, кондитер	Преподаватель высшей категории Дубова Т.Ю., председатель ЦМК общепрофессиональных и профессиональных дисциплин Дубова Т.Ю. протокол № 1 от 31.08.2022г.
5.	Типовые задания для освоения МДК.04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, разработан на основе Федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования: по профессии 43.01.09. Повар, кондитер	Преподаватель высшей категории Крамар С.И., председатель ЦМК общепрофессиональных и профессиональных дисциплин Дубова Т.Ю. протокол № 1 от 31.08.2022 г.

6.	<p>Типовые задания для освоения МДК.05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, разработан на основе Федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования: по профессии 43.01.09. Повар, кондитер</p>	<p>Преподаватель высшей категории Крамар С.И., председатель ЦМК общепрофессиональных и профессиональных дисциплин Дубова Т.Ю. протокол № 1 от 31.08.2022 г.</p>
7.	<p>Типовые задания для освоения МДК.03.01. Эксплуатация контрольно-кассовой техники, разработан на основе Федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования: по профессии 38.01.02. Продавец, контролёр-кассир</p>	<p>Преподаватель высшей категории Туровская М.Н. председатель ЦМК общепрофессиональных и профессиональных дисциплин Дубова Т.Ю. протокол № 1 от 31.08.2022 г.</p>

11. УЧЕБНАЯ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ ЛИТЕРАТУРА

Нормативные документы

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. Ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2015. – 544с.
4. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для студентов учреждений СПО. – 10-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 512 с.

Основная литература

5. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 320 с., [16] с.цв. вкл.
6. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 240с.
7. Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник для студентов учреждений СПО. – 5-е изд.. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 320 с.

Дополнительная литература

8. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.Г. Бутейкис. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с., [8] с. цв. ил.
9. Качурина Т.А. Контрольные материалы по профессии «Повар»: учебное пособие для студентов учреждений СПО. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия». – 176с.
10. Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь для студентов учреждений СПО. – 9-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия». – 160с.
11. Ким И.Н. Технология рыбы и рыбных продуктов. Санитарная обработка: учебное пособие для СПО. – 2-е изд., испр. и доп.. – М.: Издательство Юрайт. – 315с.
12. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учебное пособие для студентов учреждений СПО. – 5-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия». – 192с.
13. Потапова И.И. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий: учебное пособие для студентов учреждений СПО. – 5-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия». – 64с.
14. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (ПМ.02): учебное пособие / авт.-сост. А.А. Богачёва. – Ростов н/Д : Феникс. – 188с.

15. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (ПМ.05): учебное пособие / авт.-сост. О.В. Пичугина и др. – Ростов н/Д : Феникс. – 221с.

16. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок (ПМ.06): учебное пособие / авт. сост. А.А. Богачёва и др. – Ростов н/Д : Феникс. – 141с.

Интернет-ресурсы

17. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

18. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

19. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

20. <http://www.iprbookshop.ru/> Электронно-библиотечная система IPRbooks

21. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания.

22. <http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования

12. СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ

Средства обучения	Кол-во
Компьютер	1
Монитор	1
Видеоролики	40
Презентации PowerPoint	58
Стенды	2
Телевизор	1

13. НАГЛЯДНЫЕ ПОСОБИЯ

Методические рекомендации по выполнению практических работ по учебной дисциплине:

ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места

О.03. Организация и технология розничной торговли

Методические рекомендации по выполнению лабораторно-практических работ по междисциплинарному курсу:

МДК.01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов;

МДК.02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;

МДК.03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;

МДК.04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;

МДК.05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

МДК.03.01. Эксплуатация контрольно-кассовой техники.



